

Утверждаю
Директор Государственного
бюджетного профессионального
образовательного учреждения
Республики Крым
«Симферопольский колледж сферы
обслуживания и дизайна»
_____ Е.С. Назарова
«11» июня 2019 г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования
программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым
«Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»
по профессии **43.01.09** **Повар, кондитер**
(код) (наименование профессии)

Квалификация: Повар, кондитер

Форма обучения: очная

Нормативный срок освоения ППКРС: 1 год 10 месяцев на базе среднего общего образования

Год начала подготовки по учебному плану: 2019

Приказ об утверждении ФГОС от 09 декабря 2016г. №1569

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
1	2	3	4	5	6	7	8
I курс	22	9	9	1	0	11	52
II курс	17	10	11	2	1	2	43
Всего	39	19	20	3	1	13	95

2. План учебного процесса.

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		Объем образовательной программы								Распределение обязательной аудиторной нагрузки			
				ВСЕГО	самостоятельная работа	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем						I курс		II курс	
		Всего во взаимодействии с преподавателем	По учебным дисциплинам и МДК			По практикам производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	по курсам и семестрам (час.в семестр)						
			Теоретического обучения						лаб. и практ. занятий	1 сем. 17 недель	2 сем. 24 недели	3 сем. 17 недель	4 сем. 24 недели		
зачеты	экзамены	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16		
ОП.00	Общепрофессиональный цикл			557	59	498	279	219			108	228	158	44	127
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	-/ДЗ/-/-		70	8	62	39	23				30	40	0	0
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ДЗ/-/-/-		64	8	56	36	20				64	0	0	0
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	-/ДЗ/-/-		84	12	72	52	20				48	36	0	0
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	-/-/-/ДЗ		42	4	38	30	8				0	0	17	25
ОП.05	Основы калькуляции и учета	-/ДЗ/-/-		42	4	38	26	12				0	42	0	0
ОП.06	Охрана труда	ДЗ/-/-/-		42	2	40	28	12				42	0	0	0
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-/-/-/ДЗ		36	2	34	0	34				0	0	17	19
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	-/-/-/ДЗ		40	4	36	18	18				0	0	0	40
ОП.09	Физическая культура	З/З/З/ДЗ		40	4	36	5	31				10	10	10	10
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности	-/ДЗ/-/-		64	8	56	25	31				34	30	0	0
ОП.11	Организация обслуживания в ресторане	-/-/-/ДЗ		33	3	30	20	10				0	0	0	33

ПМ.00	Профессиональные модули			2251	85	2166	468	294	1404			384	670	532	665
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента			314	14	300	72	48	180		18	159	155	0	0
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	-/Эк/-/		32	2	30	12	18				17	15	0	0
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	-/Эк/-/		102	12	90	60	30				70	32	0	0
УП.01	Учебная практика	-/ДЗ/-/		108		108						72	36	0	0
ПП.01	Производственная практика	-/ДЗ/-/		72		72						0	72	0	0
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			664	22	642	124	86	432		18	225	439	0	0
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	-/Эк/-/		32	2	30	14	16				17	15	0	0
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	-/Эк/-/		200	20	180	110	70				100	100	0	0
УП.02	Учебная практика	-/ДЗ/-/		180		180						108	72	0	0
ПП.02	Производственная практика	-/ДЗ/-/		252		252						0	252	0	0
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			349	15	334	66	52	216		36	0	76	273	0
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	-/Эк/-/		32	2	30	22	8				0	17	15	0
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	-/Эк/-/		101	13	88	44	44				0	23	78	0
УП.03	Учебная практика	-/ДЗ/-/		108		108						0	36	72	0
ПП.03	Производственная практика	-/ДЗ/-/		108		108						0	0	108	0
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента			280	14	266	86	36	144		18	0	0	85	195
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	-/Эк/-/		32	2	30	22	8				0	0	17	15
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	-/Эк/-/		104	12	92	64	28				0	0	32	72
УП.04	Учебная практика	-/ДЗ/-/		72		72						0	0	36	36
ПП.04	Производственная практика	-/ДЗ/-/		72		72						0	0	0	72

ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента			644	20	624	120	72	432		18	0	0	174	470					
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		-/-/Эк	40	4	36	24	12				0	0	17	23					
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		-/-/Эк	172	16	156	96	60				0	0	49	123					
УП.05	Учебная практика		-/-/ДЗ	216		216						0	0	108	108					
ПП.05	Производственная практика		-/-/ДЗ	216		216						0	0	0	216					
	Промежуточная аттестация			108		108						0	36	36	36					
	Самостоятельная работа																			
ГИА	Государственная (итоговая) аттестация (ДЭ)			36		36						0	0	0	36					
Всего				2952	144	2808					108	612	864	612	864					
<p>Консультации на учебную группу по 100 часов в год</p> <p>Учебная практика - 684 час (19 нед.); производственная практика -720 час. (20 нед.), всего практики - 39 недель</p> <p>Государственная (итоговая) аттестация: 36 часа (1 неделя)</p> <p>в виде демонстрационного экзамена</p>																<p>Всего</p> <p>дисциплины МДК</p> <p>684</p> <p>учебной практики</p> <p>720</p> <p>производств.практики</p> <p>экзаменов</p> <p>дифф.зачетов</p> <p>зачетов</p>				
																	432	360	252	360
																	180	144	216	144
																	0	324	108	288
																	0	2	1	2
																	2	8	2	8
																	1	1	1	0

3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

№	Наименование
	Кабинеты
1	Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
2	Товароведения продовольственных товаров
3	Технологии кулинарного и кондитерского производства
4	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
5	Иностранного языка
6	Технического оснащения и организации рабочего места
7	Социально-экономических дисциплин
	Лаборатории
1	Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);
2	Учебный кулинарный цех
3	Учебный кондитерский цех
	Спортивный комплекс
1	Спортивный зал
2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3	Стрелковый тир
	Залы
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	Актовый зал

4. Пояснительная записка

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна» разработан на основе ФГОС по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1569 от 9 декабря 2016 г., зарегистрирован Министерством юстиции № 44898 от 22 декабря 2016 г. **43.01.09 Повар, кондитер**, реализуемого в пределах ППКРС, примерной основной образовательной программой по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** регистрационный номер 43.01.09-170331 от 31 марта 2017года, с учетом требований квалификационных справочников, профессиональных и международных стандартов предъявляемых к участникам чемпионатов WorldSkills Russia (WS)/ WorldSkills International (WSI) по компетенции «Поварское дело».

Нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих **43.01.09 Повар, кондитер** на базе среднего общего образования составляет 1 года 10 месяцев.

Нормативно-правовую основу разработки учебного плана составляют:

1. На основании Федерального закона "Об образовании в Российской Федерации" от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ (с изм. от 01.05.2019);
2. Федеральный Закон «Об особенностях правового регулирования отношений в сфере образования в связи с принятием в Российскую Федерацию Республики Крым и образованием в составе Российской Федерации новых субъектов - Республики Крым и города федерального значения Севастополя и о внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» № 84-ФЗ;
3. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образов по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ №1569 от 9 декабря 2016г.;
4. Приказ Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013г. №464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам СПО.
5. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 25.06.2014 г. №632 «Об установления соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены

приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.10.2013 г. №1199 (с изменениями и дополнениями)

6. Приказ Министерства образования и науки РФ (Минобрнауки России) от 18.04.2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (ред. от 18.08.2016 г.)

7. Приказ Минобрнауки России от 16.08.2013 N 968 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 01.11.2013 N 30306)

8. Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. №610н;

9. Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 г. №597;

10. Примерной основной образовательной программой по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (регистрационный номер 43.01.09-170331, дата регистрации в реестре 31.03.2017)

11. Методическими рекомендациями по организации и проведению демонстрационного экзамена в составе государственной итоговой аттестации по программам среднего профессионального образования, направленными письмом Минобрнауки России от 15.06.2018 № 06-1090.

12. Устав ГБПОУ РК «Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»

Учебный план предусматривает:

- **начало учебных занятий** - 01 сентября и окончание в соответствии с графиком учебного процесса;
- **продолжительность учебной недели** - пятидневная
- **продолжительность занятий** - 45 минут с перерывом между занятиями по 5 и 10 минут, один перерыв 20/30 минут на организацию обеда для всех групп;
- **объем образовательной нагрузки** составляет 36 академических часа в неделю, включая все виды работы во взаимодействии с преподавателем и самостоятельную работу;
- **консультации** – консультации предусматриваются в объеме 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год
- **общая продолжительность каникул** составляет: при обучении 1 год 10 месяцев – 13 недель (11 недель на первом курсе, 2 недели в зимний период на втором курсе);

- **текущий контроль успеваемости** осуществляется в форме контрольных проверочных работ, защиты отчетов по практическим и лабораторным занятиям, тестирования, самостоятельной работы, письменного и устного опроса;
- **промежуточная аттестация** в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм нагрузки, в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение учебной дисциплины. На промежуточную аттестацию отводится 3 недели.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

- **виды практик:** при реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** предусматриваются учебная и производственная практика. Учебная практика (производственное обучение) и производственная практика по профилю профессии реализуется концентрированно и рассредоточено в количестве 1404 часов (39 недель)

Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей.

Общее количество часов учебной практики -684 часа: в том числе

- на первом курсе – 324 часа;
- на втором курсе – 360 часа;

При прохождении производственной практики предусмотрено выполнение практической квалификационной работы.

Общее количество часов производственной практики 720 часов:

- на первом курсе – 324 часа;
- на втором курсе – 396 часа;

Занятия во время учебной практики проводятся по 6 часов в лабораториях на базе колледжа. Производственная практика в обязательном порядке проводится на предприятиях и в организациях общественного питания независимо от их организационно - правовых форм согласно заключенным договорам.

Практикоориентированность ППКРС составляет 87%

4.1. Общепрофессиональный и профессиональный циклы.

Изучение общепрофессиональных дисциплин и МДК осуществляется рассредоточено одновременно с учебной практикой. Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы в очной форме обучения предусматривать освоение дисциплины "Физическая культура" в объеме 40 академических часов и дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" в объеме 36 часов.

11.06.2019г. на заседании Педагогического совета по профессии «Повар, кондитер» (Протокол № 4) прошло согласование основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** с социальным партнером и работодателями ООО «Гости» Кондрашкиным А.И.

4.2. Формирование структуры ОПОП с учетом вариативной части.

Решением Педагогического совета от 11.06.2019г. объем часов при формировании вариативной части, согласно ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, в количестве 612 часов распределен следующим образом:

- на усиление и расширение общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей для овладения профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

- на общепрофессиональный цикл - 233 часа;
- на междисциплинарные курсы – 199 часа;
- на учебную практику – 180 часов.

Для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда за счет вариативной части были выделены часы на освоение ОП.10 Информационные технологии в профессиональной деятельности – 64 часа, ОП.11 Организация обслуживания в ресторане – 33 часа.

Распределение часов вариативной части:

Наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов	Обязательная учебная нагрузка
ОП.00 Общепрофессиональный цикл	233
ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	34
ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров	28
ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места	48
ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	6

ОП. 05 Основы калькуляции и учета	10
ОП.06 Охрана труда	6
ОП.08 Безопасность жизнедеятельности	4
ОП.10 Информационные технологии в профессиональной деятельности	64
ОП.11 Организация обслуживания в ресторане	33
П.00 Профессиональный цикл	379
ПМ.00 Профессиональные модули	199
МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	30
МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	72
МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	5
МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	40
МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	8
МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	44
Учебная практика	180
Итого	612

4.3. Формы проведения консультаций.

Консультации для обучающихся (групповые, индивидуальные, устные, письменные) проводятся перед экзаменами по дисциплинам для обеспечения качественной подготовки обучающихся.

4.4. Формы проведения промежуточной аттестации.

При освоении ППКРС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** в качестве форм промежуточной аттестации применяются: дифференцированные зачеты, экзамены, экзамены квалификационные.

Завершающей формой контроля по дисциплине и МДК является экзамен или зачет. Итоговой формой аттестации по профессиональному модулю в последнем семестре его изучения является экзамен (квалификационный).

На промежуточную аттестацию отводится суммарно 108 часов:

- на 1 курсе предусмотрены - 10 дифференцированных зачетов (без учета зачета по физической культуре), которые проводятся в пределах времени, отведенного на учебную дисциплину, практику; 2 комплексных экзамена, за счет времени, выделенного ФГОС СПО.

- на 2 курсе предусмотрены –10 дифференцированных зачета (без учета зачета по физической культуре), которые проводятся в пределах времени, отведенного на учебную дисциплину, практики; 3 комплексных экзамена, за счет времени, выделенного ФГОС СПО.

4.5. Формы проведения государственной итоговой аттестации.

На проведение государственной итоговой аттестации учебным планом отводится 1 неделя в конце всего курса обучения. ГИА включает защиту выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена. Государственная итоговая аттестация завершается присвоением выпускнику квалификации повар ↔ кондитер.